

2021年2月

ザ・プリンス 京都宝ヶ池

ロビーラウンジで京都産の食材や苺づくしのストロベリーフェアを開催

【期間】2021年2月27日(土)～3月31日(水)

ザ・プリンス 京都宝ヶ池(所在地:京都府京都市左京区宝ヶ池、総支配人:滝沢 政志)では、ホテル1階「ロビーラウンジ 水の音」にて、京都産の食材や苺をふんだんに使用した、ストロベリーアフタヌーンティーセットや、苺のフレンチトースト、フルーツサンド、苺を使ったドリンク等、店内でお召し上がりいただける苺づくしのデザートと、テイクアウト商品を販売いたします。

アフタヌーンティーセットは、あまおうを使ったパフェの他、苺最中、京都・宇治のひらがいたまごとと美山牛乳を使用したこだわりのスポンジ生地に苺をサンドして仕上げたいちごのガトーショコラ等、いちごづくしの内容です。3段目には京小麦「せときらら」を使用した、ホテルで人気の生食パンをくり抜き、京都産九条ねぎと京都ぼーくのベーコンを入れ、オーダーをいただいてからオーブンで焼き上げるグラタンパンや、紅塩をアクセントにした苺やベリーのみルフィーユをご用意しています。

その他、繊細な飴細工で仕上げた苺をモチーフにしたスイーツ「フリーズカッセ～あまおう苺のアシェットデセール～」や、京都産の食材(京小麦、白味噌、美山牛乳、宇治のひらがいたまごと)を使用し仕上げたスポンジ生地で、大粒の苺を包み込んだ「苺のロールケーキ」、京小麦を使用した生食パンをアレンジし、お重に入れたフルーツたっぷりの「フルーツ畑」等、全6種類の苺を使ったスイーツを提供いたします。

ザ・プリンス 京都宝ヶ池は、2020年10月にリブランドオープンし、地域連携により京都の魅力を体験できるホテルとして生まれ変わりました。今後も“食×体験×地域連携”を掛け合わせた京都旅の提案等、地元根付いた当ホテルならではの京都滞在を提案し、京都の伝統文化を発信する拠点として、お客さまと地域を結び、この地でしか味わえない特別な京都の魅力を国内外に発信してまいります。



ストロベリー アフタヌーンティーセット



フリーズカッセ～あまおう苺のアシェットデセール～



苺のロールケーキ

開催期間・概要

【期間】2021年2月27日(土)～2021年3月31日(水)

【場所】ザ・プリンス 京都宝ヶ池 1F「ロビーラウンジ 水の音」

【営業日】2月中は、土休日のみ営業いたします。3月8日(月)～通常営業いたします。

【営業時間】11:00A.M.～6:00P.M.(ラストオーダー5:30P.M.)

【料金】ストロベリーアフタヌーンティーセット(電話にて要予約) 1名さま ¥4,000

「フリーズカッセ～あまおう苺のアシェットデセール～」¥2,000、苺のロールケーキ(1カット)¥650 他

お客さまからのお問合せ TEL:075-712-1111(レストラン予約係) 10:00A.M.～6:00P.M.

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 マーケティング戦略

TEL:075-712-1150 FAX:075-712-4848 <https://www.princehotels.co.jp/kyoto/>


Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。